



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer bevorstehenden Hochzeit

Das Team von Eclair legt sehr viel Wert darauf, dass Ihre Hochzeitstorte schön und vor allem lecker ist. Da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, möchten wir Sie herzlich zu einer kostenlosen Probeverkostung einladen. Sie können drei verschiedene Probetorten aus den untenstehenden Geschmacksrichtungen wählen, die wir Ihnen folglich während eines persönlichen Gesprächs präsentieren werden. Wir besprechen Ihre Wünsche mit Ihnen und visualisieren Ihre Hochzeitstorte mit Hilfe einer deutlichen Zeichnung. Sie können mit uns sowohl tagsüber als auch abends einen Termin vereinbaren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit den Vorbereitungen Ihrer bevorstehenden Hochzeit.
Herzliche Grüße Pascal van Sandijk- van Dijk

Frisch und fruchtig

- A) Biskuit / Bayerische Creme mit Mango / frische rote Früchte / weiße Schokoladenganache
- B) Biskuit / Bayerische Creme mit Orangenjoghurt / Orangepüree / Cointreau
- C) Biskuit / Bayerische Creme mit Waldfrüchten / frische Waldfrüchte / Himbeerpüree
- D) Biskuit / Bayerische Creme mit Joghurt / frische Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren / Himbeerpüree
- E) Frischer Zitronenkuchen / Swiss creme

Luxuriös

- F) Pistazienkuchen / Bayerische Creme mit Zitrone / Limoncello*
- G) Biskuit / Schokoladenmousse / Tia-Maria (Frühling: mit frischen Himbeeren, Herbst: mit Karamell und frischer Birne)
- H) Biskuit / Bayerische Creme mit Champagner / frische Heidelbeeren / Heidelbeerpüree
- I) Biskuit / Bayerische Creme mit Cappuccino / Bayerische Creme mit Walnüssen
- J) Biskuit / weißes Schokoladenmousse / frische Erdbeeren / Maracujapüree
- K) Kokoskuchen / weißes Schokoladenmousse / Mandelstücke
- L) Belgischer Schokoladenkuchen / Bayerische Creme mit Banane / frische Banane

Überraschend

- M) Orangenkuchen mit Schokoladenstücken / Zitronencreme
- N) Walnuss-Karamellkuchen / weiße Schokoladenganache / Vanillecreme
- O) Mascarpone-Erdbeercreme / Grand Marnier / weiße Schokoladenstückchen / frische Erdbeeren (Frühling: Biskuit, Herbst: belgischer Schokoladenkuchen)*
- P) Karottenkuchen / Monchou mit weißer Schokoladencreme
- Q) Belgischer Schokoladenkuchen / Creme mit Salted Caramel / weißes Schokoladenmousse
- R) Biskuit / Creme aus Bastogne-Keksen / Karamellcreme
- S) Red Velvet Cake / weißes Schokoladenmousse / Kirschen oder frische Himbeeren

Traditionell

- T) Biskuit / Bayerische Creme mit Erdbeeren / frische Erdbeeren / weiße Schokoladenganache
- U) Biskuit / Mokka-Creme / Stroh-Rum-Sirup
- V) Belgischer Schokoladenkuchen / Vanillecreme
- W) Swiss creme / Himbeerpüree / frische Himbeeren; Frühling: Biskuit oder Herbst: belgischer Schokoladenkuchen

*Wir berechnen einen Zuschlag von € 7,50 pro Etage.

Die oben genannten Geschmacksrichtungen gelten auch für Kuchen im Glas und Cupcakes. Bitte melden Sie uns Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten vorzeitig. Wir passen uns dann gerne Ihrem Geschmack an.



Kloosterstraat 34
6051 JC Maasbracht

Telefon +31 (0) 647 117 282
E-Mail info@clairgebak.nl